

Leittext

Von der Traube zum Wein Teil IV

Rotweinbereitung (vom Gärende bis zum Wein)

für Auszubildende im Ausbildungsberuf Winzer / Winzerin

Auszubildende/r	Ausbildungsbetrieb
Name <input type="text"/> Vorname <input type="text"/>	Name <input type="text"/> Vorname <input type="text"/>
Ortsteil <input type="text"/> Straße <input type="text"/>	Ortsteil <input type="text"/> Straße <input type="text"/>
PLZ <input type="text"/> Wohnort <input type="text"/>	PLZ <input type="text"/> Wohnort <input type="text"/>

Impressum

Stand: September 2012

Herausgegeben vom aid infodienst
Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.
Heilsbachstraße 16
53123 Bonn
www.aid.de
aid@aid.de

mit Förderung durch das Bundesministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

in Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis der zuständigen Stellen
für die Berufsbildung im Verband der Landwirtschaftskammern e. V.

Autoren:

Bootz, Steffen, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Göhl, Rainer, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Hamm, Ulrich, DLR Rheinessen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach
Heinemeyer, Jens, Biebelsheim
Ibald, Thomas, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Medinger, Heinz-Günther, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Wallhäuser, Eckhard, DEULA Bad Kreuznach

Redaktion:

Heinz-Günther Medinger, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Bad Kreuznach
Telefon: 0671 793-1127
Fax: 0671 793-1199
E-Mail: heinz-guenther.medinger@lwk-rlp.de

Ansprechpartnerin im aid:

Hildegard Gräf
Telefon: 0228 8499-141
Fax: 0228 8499-2141
E-Mail: h.graef@aid-mail.de

Damit eine laufende Aktualisierung des Leittextes vorgenommen werden kann, wird darum gebeten, Anregungen und Verbesserungsvorschläge an die Redaktion weiterzugeben.

Worum geht's?

Die Weinherstellung ist sehr vielschichtig und so variantenreich wie die unterschiedlichen Weinstile. In diesem Leittext sollen Sie die relevanten kellerwirtschaftlichen Verfahren für die deutsche Weinherstellung kennenlernen und die Grundzusammenhänge (chemische, physikalische und biologische) erkennen, die auf dem Weg von der Traube zum Wein wichtig sind. Dabei sind die betriebliche Ausstattung und die jeweiligen Marktgegebenheiten zu berücksichtigen.

Der vorliegende Leittext behandelt die Herstellungsverfahren, die bei der Rotweinbereitung, ab dem Gärnde bis zum füllfertigen Wein angewandt werden.

Anhand eines konkreten Beispiels im Ausbildungsbetrieb können Sie den Herstellungsprozess kennenlernen.

Folgende Inhalte werden dabei berücksichtigt:

Planung, Vorbereitung und Durchführung bezüglich **Gärung, Reifeverfahren, Schönung und rechtliche Rahmenbedingungen**.

Was kann ich hier lernen?

- Grundlegende biologische, physikalische und chemische Zusammenhänge erfassen
- Vorüberlegungen zum Vermarktungsziel anstellen
- Verschiedene Möglichkeiten (Mittel und Verfahren) zur Rotweinbehandlung kennenlernen
- Bei der Vorbereitung und der Durchführung des technischen Ablaufes mitwirken
- Hygieneverhalten in der Kellerwirtschaft lernen und verstehen

Der vorliegende Leittext richtet sich an Auszubildende ab dem **zweiten** Ausbildungsjahr.

Es ist zu bedenken, dass für die begleitende Bearbeitung eines Rotweines ein Zeitraum von bis zu einem Jahr notwendig sein kann.

Welche Unterlagen können mir helfen?

- Blankenhorn, D. & E. Funk: Der Winzer, Bd. 2, Kellerwirtschaft, 4. Auflage, 248 Seiten, ISBN 978-3-8001-6411-0, Stuttgart: Eugen Ulmer Verlag, erscheint voraussichtlich am 29.10.2012
- Darting, M.: Sensorik für Praktiker und Genießer, 2. Auflage 2012, 104 Seiten, ISBN 978-3-8001-7714-1, Stuttgart: Eugen Ulmer Verlag
- Fachzeitschriften wie „Der deutsche Weinbau“, „Die Winzer-Zeitschrift“, „Das Deutsche Weinmagazin“, „Der Pfälzer Bauer“ oder andere regionale Fachzeitschriften
- Hamm, U.: "Farbskala" DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach

Zum Thema passende aid-Medien und KTBL-Medien

- aid-Heft „Das Weinrecht 2012“, 22. veränderte Neuauflage 2012, 52 Seiten, Bestell-Nr. 126-1116, ISBN 978-3-8308-0995-1, € 2,50
- KTBL-Datensammlung „Weinbau und Kellerwirtschaft“ 14. Ausgabe 2010, 119 Seiten Bestell-Nr. 19499, ISBN 978-3-941583-35-1, € 23,-
- KTBL-Schrift 442, „Präsentation von Weingütern auf Messen und Weinfesten“, 2006, 88 Seiten, Bestell-Nr. 11442, ISBN 978-3-939371-20-5, € 20,-

Bezugsadresse für aid-Medien:

aid infodienst e. V. Heilsbachstraße 16, 53123 Bonn, Telefon 01803 849900 (9 Cent/Minute aus dem dt. Festnetz, Anrufe aus dem Mobilfunknetz max. 42 Cent/Minute), Fax 0228 8499-200, bestellung@aid.de, www.aid-medienshop.de (Versandkostenpauschale: 3,00 Euro)

Bezugsadresse für KTBL-Medien:

Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft (KTBL), Bartningstr. 49, 64289 Darmstadt, Telefon 06151 70 01-189, Fax 06151 70 01-123, vertrieb@ktbl.de, www.ktbl.de

Was muss ich noch wissen, bevor ich anfangе?

In einem Leittext sind **Informationsbeschaffung, Planung**, praktische **Durchführung** und **Kontrolle** so miteinander verknüpft, dass Sie ihn weitgehend **selbstständig** bearbeiten können.

Sie sollten während der Bearbeitung in **regelmäßigem Austausch mit Ihrem Ausbilder** stehen und sich auch von ihm beraten lassen. Dadurch vergessen Sie nichts, vermeiden Fehler und schließen fachliche Lücken.

Kein Leittext ist wie der andere – auch nicht, wenn Sie den gleichen wie ein anderer Auszubildender bearbeiten. Ein Leittext ist **betriebsbezogen**. Deshalb haben Sie auch die Möglichkeit, einzelne Fragen abzuwandeln, wegzulassen oder zu ergänzen. Ganz so, wie es in Ihrem Betrieb notwendig ist.

Abschließend sollten Sie das Ergebnis gemeinsam mit Ihrem Ausbilder **besprechen**. Dafür sind die letzten Fragen in diesem Leittext vorgesehen.

Doch zuallererst:
Damit Sie wissen, welche Aufgaben
auf Sie zukommen, lesen Sie den
Leittext einmal ganz durch!

LEITFRAGEN UND ARBEITSAUFTRÄGE

1. Die Rotweinherstellung unterscheidet sich grundsätzlich von der Weißweinherstellung.

Erörtern Sie mit Ihrem Ausbilder, welcher Rotweinstil im kommenden Jahr vermarktet werden soll, dessen Weg Sie vom Jungwein bis zum füllfertigen Wein begleiten wollen.

Für welchen Weintyp haben Sie sich entschieden?
Füllen Sie die folgende Tabelle aus!

Rotweinstil	
Herstellungsart	
Rebsorte	
angestrebter Alkoholgehalt und Qualitätsstufe	
angestrebte Geschmacksrichtung	
angestrebter Verkaufspreis	
angestrebter Vermarktungszeitpunkt	

2. Um den o. g. Wein herzustellen, entscheiden Sie sich für einen Jungwein aus geeignetem Lesegut Ihres Betriebes:

2.1 Dokumentieren Sie die analytischen Daten:

Vorh. Alkohol	
Gesamtalkohol	
Gesamtsäure	
Äpfelsäure	
Weinsäure	
pH-Wert	
Restzuckergehalt	
Gesamtphenolgehalt	

2.2 Überprüfen Sie Ihren ausgewählten Wein auf notwendige und geplante Arbeitsmaßnahmen wie zum Beispiel:

	Maßnahme vorgesehen (bitte ankreuzen)	
	ja	nein
Säurereduzierung		
Reifung		
Einbringen von Geschmacksstoffen aus Holz		
Schwefelung und SO ₂ -Kontrolle		
Geschmackskorrektur		

3. Säurereduzierung

3.1 Übertragen Sie den Säuregehalt und pH-Wert Ihres ausgewählten Weines aus Punkt 2.1 in die nachfolgende Tabelle:

Gesamtsäuregehalt	g/l
Äpfelsäuregehalt	g/l
Weinsäuregehalt	g/l
pH-Wert	

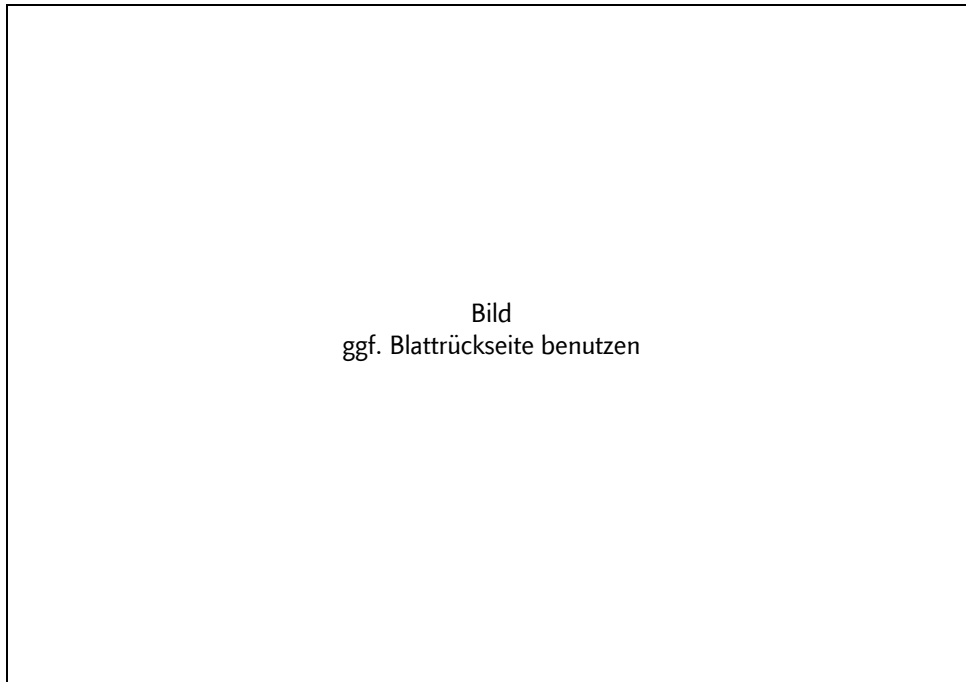
3.2 Welches Säureziel haben Sie für den Wein vorgesehen?

3.3 Begründen Sie Ihr Säureziel!

**3.4 Vergleichen Sie den ermittelten Säuregehalt mit Ihrem Säure-Zielwert.
Ist eine Korrektur notwendig? Begründen Sie Ihre Entscheidung!**

**3.5 Wenn eine Korrektur notwendig ist, führen Sie die Säurereduzierung durch.
Beschreiben und dokumentieren Sie diese.**

Fügen Sie ein Foto des Vorganges einschließlich einer kurzen Beschriftung bei.



4. Reifung

4.1 Die Weinreifung ist ein wesentlicher Aspekt des Rotweinausbaus. Welchen Einfluss hat der Sauerstoff auf die Rotweinreifung? Beschreiben Sie stichpunktartig.

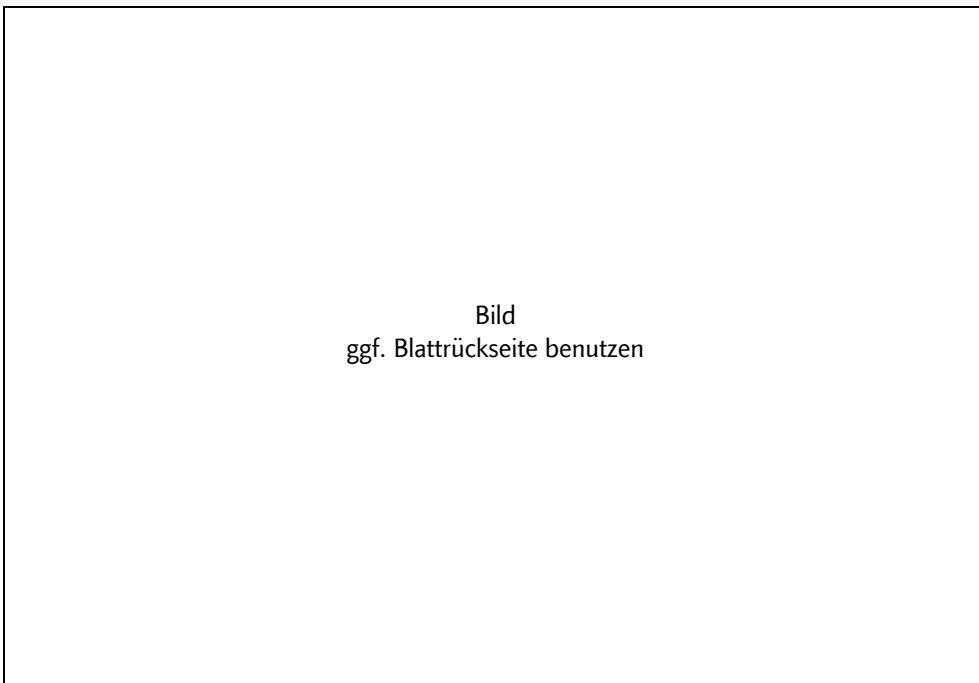
4.2 Welche zwei grundlegenden Möglichkeiten gibt es, um dem Rotwein Sauerstoff dosiert zuzugeben?

A)

B)

4.3 Welche Methode wählen Sie für Ihren Wein? Begründen Sie Ihre Entscheidung.

4.4 Führen Sie die notwendigen Arbeiten durch. Dokumentieren Sie die Arbeitsschritte fotografisch, inklusive Bildunterschriften.



5. Einbringen von Geschmacksstoffen aus Holz

5.1 Durch das Einbringen von Geschmacksstoffen aus Holz kann man den Charakter des Rotweins beeinflussen. Entscheiden Sie sich bei Ihrem Rotwein für oder gegen den Einsatz von Holz. Begründen Sie Ihre Entscheidung.

5.2 Wenn ja: Beschreiben Sie die sich daraus ergebenden Arbeitsschritte in der zeitlichen Reihenfolge.

5.3 Unter welchen Bedingungen dürfen die beiden folgenden Bezeichnungen auf dem Etikett verwendet werden?

A) "Im Holzfass gereift"

B) "Im Barrique gereift"

6. Einstellung der schwefligen Säure

6.1 Welches Ziel haben Sie für die freie und die gesamte schweflige Säure im füllfertigen Wein?

Freie SO₂

Gesamte SO₂

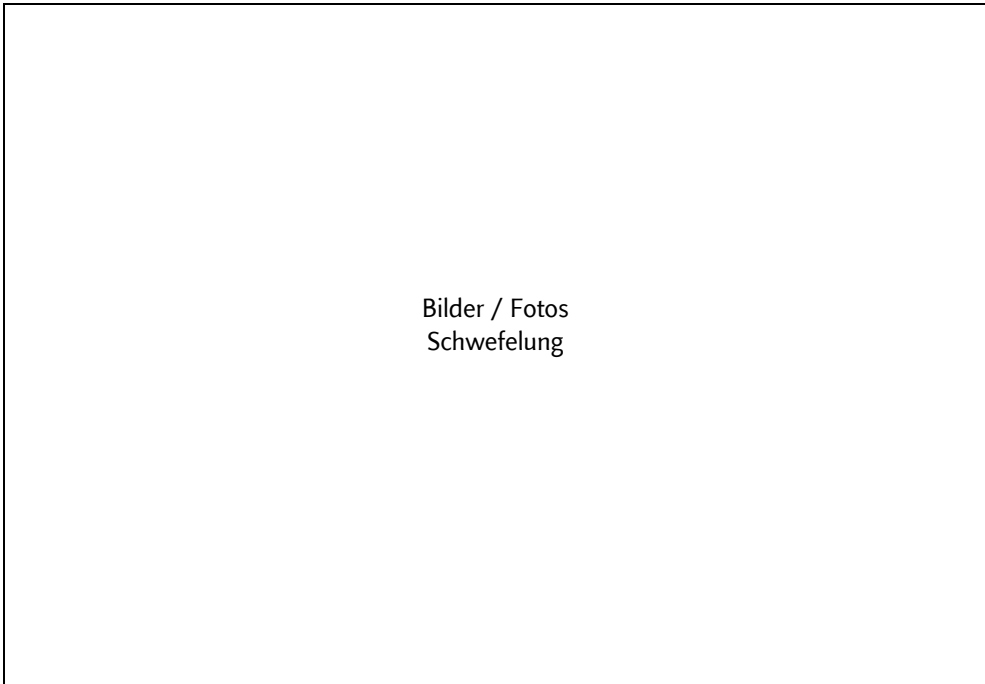
6.2 Begründen Sie Ihre Ziele stichpunktartig.

**6.3 Legen Sie den Zeitpunkt der ersten Schwefelung fest.
Welche Menge wird zugegeben? Begründen Sie Ihre Entscheidungen.**

6.4 Berechnen Sie die Zugabe für Ihren Wein.

6.5 Führen Sie die Schwefelung bei Ihrem Wein durch und beschreiben Sie den Arbeitsvorgang.

6.6 Dokumentieren Sie mit Bildern die zu beachtenden Sicherheitsvorkehrungen (Gerätschaften und persönliche Schutzausrüstung). Beschriften Sie die Bilder.



Bilder / Fotos
Schwefelung

6.7 SO₂-Kontrolle

6.7.1 Wann und zu welchen Zeitpunkten erfolgt die Kontrolle des SO₂-Gehaltes im Rotwein?

Termin im Ausbau	Datum	Messwerte mg/l		
		freie SO ₂	gesamte SO ₂	Reduktone

6.7.2 Was sind Reduktone?

6.7.3 Warum ist es besonders wichtig, die Reduktone im Rotwein bei der SO₂-Kontrolle separat zu bestimmen? Begründen Sie.

7. Geschmackskorrekturen

Der Gehalt an phenolischen Substanzen (u.a. Gerbstoffe, Farbstoffe) ist ein wertgebender Bestandteil des Rotweines. Dabei kann es für das angestrebte Weinprofil notwendig sein, die Gehalte bestimmter Arten dieser Stoffgruppe zu korrigieren.

7.1 Mit welchem Behandlungsmittel kann man den Gehalt an phenolischen Substanzen erhöhen, um den Rotwein zu harmonisieren? Nennen Sie das Mittel und erklären Sie die sensorischen Auswirkungen.

7.2 Mit welchen Behandlungsmitteln kann man den Gehalt an phenolischen Substanzen reduzieren? Nennen Sie Mittel und erklären Sie die Wirkungsweise.

7.2.1 Welche Maßnahme zur Geschmackskorrektur führen Sie bei Ihrem Wein durch? Begründen Sie die Entscheidung.

7.2.2 Berechnen Sie den Behandlungsmittelaufwand für Ihren Wein und führen Sie die Behandlung durch. Beschreiben Sie die Durchführung der Behandlung in der Reihenfolge der Arbeitsschritte und dokumentieren Sie diese Arbeitsschritte mit Fotos.

Bild
ggf. Blattrückseite benutzen

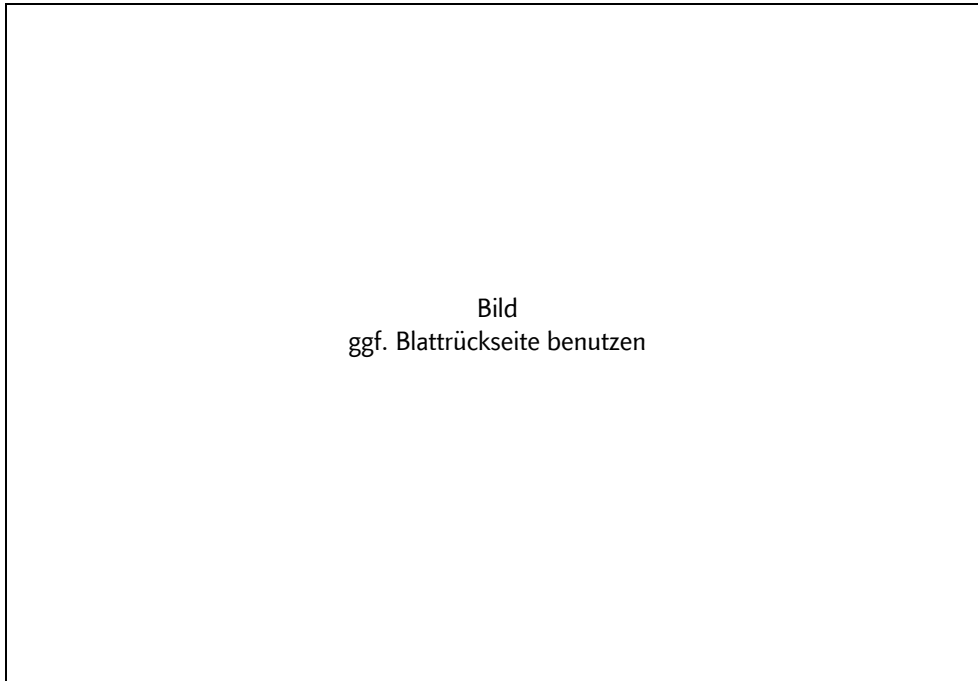
Bild
ggf. Blattrückseite benutzen

8. Sensorische Beurteilung

Die sensorische Beurteilung des Weines dient der Überprüfung der vorherigen Arbeitsschritte zur Erzeugung Ihres definierten Weintyps (Aufgabe 1). Die Erkenntnisse fließen direkt in die abschließende Bewertung des Leittextes in Zusammenarbeit mit Ihrem Ausbilder ein.

8.1 Farbe

Dokumentieren Sie die Weinfarbe im Glas mit einem Foto.



Beurteilen Sie die Farbintensität des Weines: hell – mittel – dunkel

Beschreiben Sie die Farbe des Weines stichpunktartig. Verwenden Sie dafür eine Farbskala (s. Anhang). Sofern der Ausdruck des Leittextes nicht mit einem Farbdrucker erfolgen kann, empfiehlt sich ein unmittelbarer Abgleich am PC.

8.2 Geruch

Beschreiben Sie den Geruch des Weines mit Hilfe geeigneter Hilfsmittel (Beispiel: "Aromarad", DWI (siehe Anhang))

8.3 Geschmack und Harmonie

**Beurteilen Sie den Geschmack im Hinblick auf den definierten Weinstil und im Zusammenhang mit den Geschmackskorrekturen des Weinausbaus (aus Aufgabe 4 und 7).
Wurde die Zielvorgabe erreicht?**

9. Beurteilen Sie gemeinsam mit Ihrem Ausbilder das Arbeitsergebnis, und diskutieren Sie mögliche alternative und weiterführende notwendige Maßnahmen.

10. Stellen Sie die bei der Bearbeitung des Leittextes gewonnenen Erkenntnisse anderen Auszubildenden vor (z. B. im Rahmen des Berufsschulunterrichtes).

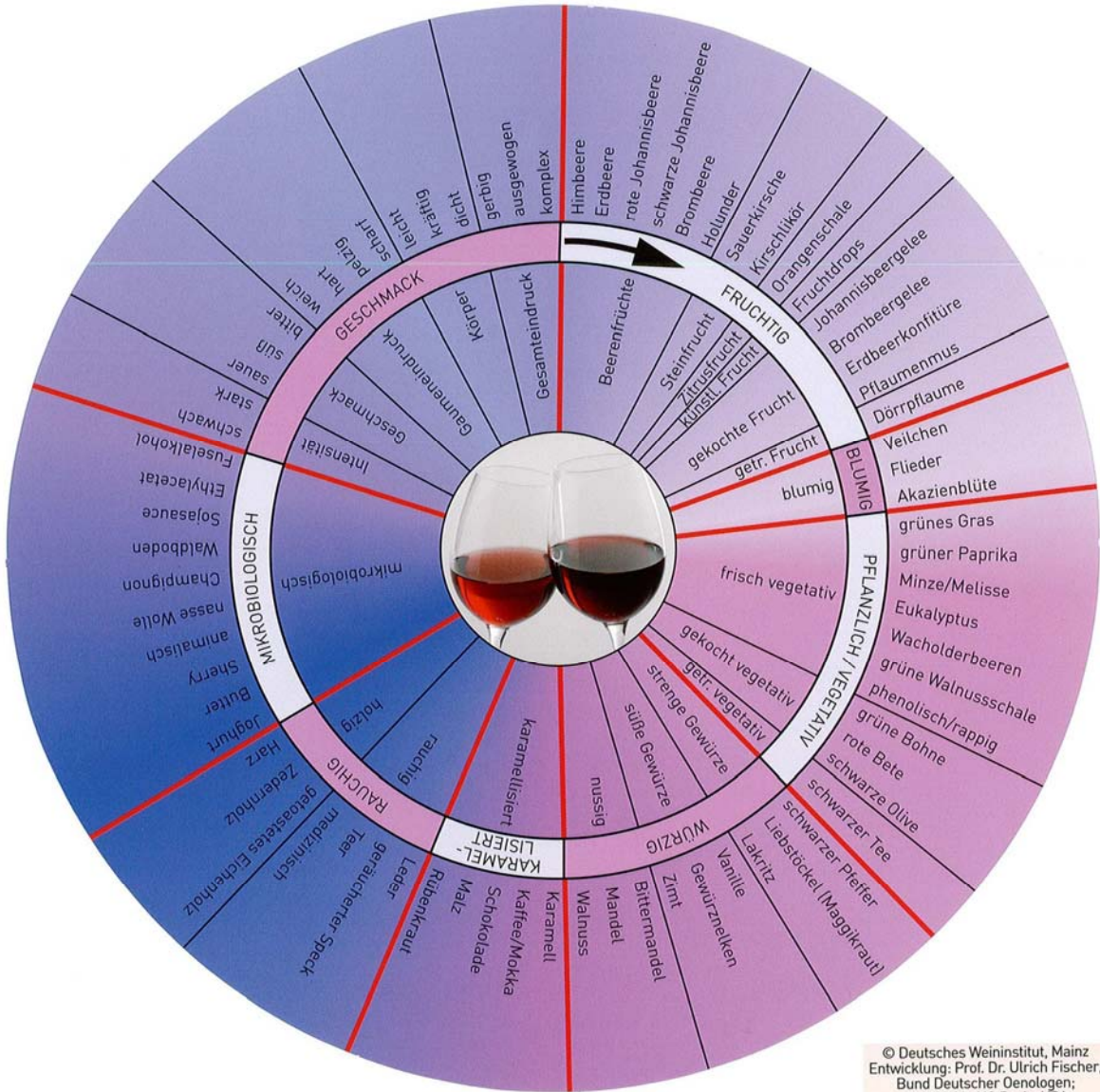
Ich bestätige, dass ich diesen Leittext selbstständig bearbeitet und mich regelmäßig mit meinem Ausbilder/meiner Ausbilderin ausgetauscht habe.

Datum

Unterschrift der/des Auszubildenden

Unterschrift des Ausbilders

Anhang



WEIN IST ZU VIELFÄLTIG, UM IHN MIT WENIGEN WORTEN ZU BESCHREIBEN!

Das Faszinierendste am Wein ist seine große geschmackliche Vielfalt. Das Aroma deutscher Rotweine erinnert an viele Früchte, Blumen und Gewürze, die wir aus dem täglichen Leben kennen.

Das vom Bund Deutscher Oenologen entwickelte Aromarad hilft Ihnen dabei, Ihre Sinneseindrücke beim Riechen und Schmecken treffend in Worte zu fassen. Viel Spaß dabei!

TREFFENDE AROMABESCHREIBUNGEN FÜR DEUTSCHE ROTWEINE

Spätburgunder	Portugieser	Dornfelder	Schwarzriesling	Lemberger	Trollinger
Erdbeere Süßkirsche Brombeere Veilchen Rauch Leder Vanille	rote Johannisbeere Sauerkirsche Himbeere schwarzer Pfeffer Wacholderbeere	Sauerkirsche Brombeere schwarze Johannisbeere grüner Paprika Vanille	Süßkirsche Erdbeere Orange getrocknete Pflaume Rauch	schwarze Johannisbeere Brombeere Sauerkirsche Fruchtdrops grüner Paprika Wacholderbeere	Fruchtdrops rote Johannisbeere Sauerkirsche Zitrone grüne Bohne

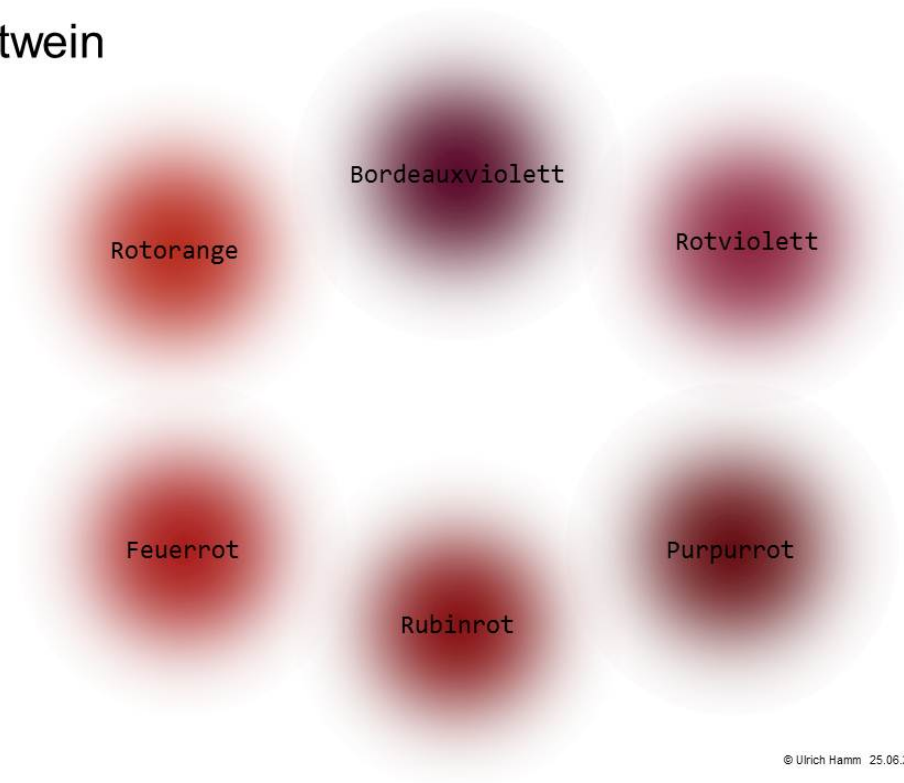
ZUM GEBRAUCH DES WEIN-AROMARADES FÜR ROTWEINE

Das Rotwein-Aromarad ist in 8 Segmente aufgeteilt, die im inneren Kreis in 22 übergeordnete Geruchs- und Geschmacksnoten aufgegliedert sind. Mit den Begriffen des inneren Kreises treffen Sie eine Vorentscheidung, die Sie anhand der 75 Geruchs- und Geschmacksnuancen des äußeren Kreises genauer beschreiben können. Die hier vorgegebenen Begriffe sollen aber nur eine Anregung sein. Nutzen Sie Ihre eigene Phantasie und Ihr eigenes Vorstellungsvermögen, um Ihre Geruchs- und Geschmacksindrücke noch treffender zu beschreiben. Werden Sie ein echter Kenner deutscher Weine.

© Deutsches Weininstitut, Mainz
Entwicklung: Prof. Dr. Ulrich Fischer,
Bund Deutscher Oenologen;
A.C. Noble UC Davis, USA

Farbskala

Rotwein



Rosé; Weißherbst

